

# **Rozen kolac-mak-vanila**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjerozen kora**

### **Fil od vanile:**

- **500 ml mleka**
- **1 kesica pudinga od vanile**
- **20 g štrog brašna**
- **100 g šećera**
- **100 g bele cokolade**
- **100 g margaferina**

### **Fil od maka:**

- **300 ml mleka**
- **120 g šećera**
- **200 g mljevenog maka**
- **80 g mljevenog keksa (plazma)**
- **150 g margaferina sa okusom vanile**
- **1 kašika ekstrakta vanile**

**i još:**

- 100 g mlečne cokolade

## **Preparacija**

U šerpu sipati pola mleka, staviti na vatru, da prokuva. U zdelicu staviti brašno i puding, preostalo mleko, sve dobro izmešati i sipati u vrelo mleko. Kuvati dok se ne zgusne uz stalno mešanje, paziti da ne zagori. Kad se fil zgusnuo dodati belu cokoladu iskidanu na komadice, dobro izmešati potom dodati margarin i dobro izmešati. Prekriti sa providnom folijom. Fil od maka. U šerpiku staviti mleko, šećer, kad prokuva dodati mak, ekstrakt vanile i kuvati na laganoj vatri do 5 minuta. Skloniti sa vatre i umešati mljeveni keks Vanila fil podeliti na 3 dela. Mak fil podeliti na 4 dela. Na tacnu staviti koru, fil od maka, izravnati, pa kora, pa fil od vanile i tako do kraja. Kad se sve završi staviti dasku da se malo stisne kolac i ostaviti na hladno. Ovaj kolac sam filovala sa mlakim filom i vec isti dan su se mogli rezati i jesti. Na ovaj kolac nisam stavila cokoladnu glazuru, a vi ako želite možete. Otopite na pari 100 gr cokolade sa 3 kašike ulja i prelite preko kolaca. A ja sam, ostavila 1 punu kašiku fila od vanile i kad se kolac ohladio premazala gornju koru i narendala 100 gr mlečne cokolade, a možete i manje narendati. Uživajte u ovom divnom kolacu. :)

Skuvati puding i dodati izlomljenu cokoladu, promešati.

Staviti margarin i izmešati.

Mešati dok se svi sastojci sjedine.

U kuvani mak, dodati margarin, dodati mleveni keks, izmešati.

Sve dobro izmešati da se sastojci sjedine.

Staviti koru, filovati sa makom, pa kora, pa fil od vanile i tako dok ne potrošite sve.

Staviti kuhinjsku dasku, ostaviti na hladno. Kad se kolac ohladio. Kao što sam napisala, ja sam premazala sa filom i narendala cokoladu.

Brzo, jednostavno i fino. :)

## **Savet**